



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIRALIÇE YUMURTASI

6 adet yumurta
200 gram un (4 kahve fincanı)
1/2 haşlanmış tavuk
90 gram tereyağı (4.5 çorba kaşığı)
1 bardak mayonez
60 gram su (3/4 kahve fincanı)
1/2 bardak jöle
10 gram tuz
3 adet siyah zeytin
1 yumurta sarısı

- 1) Tartölet hamuru yaparak bunu, 6 küçük kalıp içinde pişirmeli sonra da, kalıplarından çıkararak soğumaya bırakmalıdır.
- 2) Bir tencere içinde kaynamakta olan suya 6 adet yumurta atarak bunları ancak altı dakika haşlamak sonra da, yumurtaların haşlandıkları suyu dökerek, üstlerine soğuk su ilâve etmek suretile soğutmalı sonra da kabuklarını soyarak bir tarafa bırakmalıdır.
- 3) Bunu müteakip haşlanmış yarım küçük tavuğu, kemiklerinden ayırdıktan sonra, bunları yarımşar parmak boyunda parçalara didiklemek sonra da buna, 1 bardak mayonezin dörtte üçünü ilâve ederek, iyice karıştırmak suretile, mayonezi, tavuğa bulamak, sonra da bu mayonezli tavuğu, iyice soğutmuş olduğumuz 6 adet tartölete müsavi bir surette taksim etmek suretile döşemelidir.
- 4) Sonra her tartölete döşemiş olduğumuz mayonezli tavuğun üstüne de kayısı pişirerek soğumaya bırakmış olduğumuz birer yumurta oturtuktan sonra, her yumurtanın üstüne de 1 tatlı kaşığı hesabile kalan mayonezi sürmeli, mayonezin üstüne de, çekirdekleri çıkarılmış ve ikiye bölünmüş yarımşar zeytin oturtuktan sonra tartöletlerin içlerindeki yumurtaların etrafına da gayet ince kıyılmış 1/2 bardak jöle yerleştirmek suretile tartöletleri süslemeli ve bir tabağa alarak servis yapmalıdır.